

ANISOM
6.2019

SPRING

hifly

WROCŁAW AIRPORT MAGAZINE



WROCŁAW AIRPORT

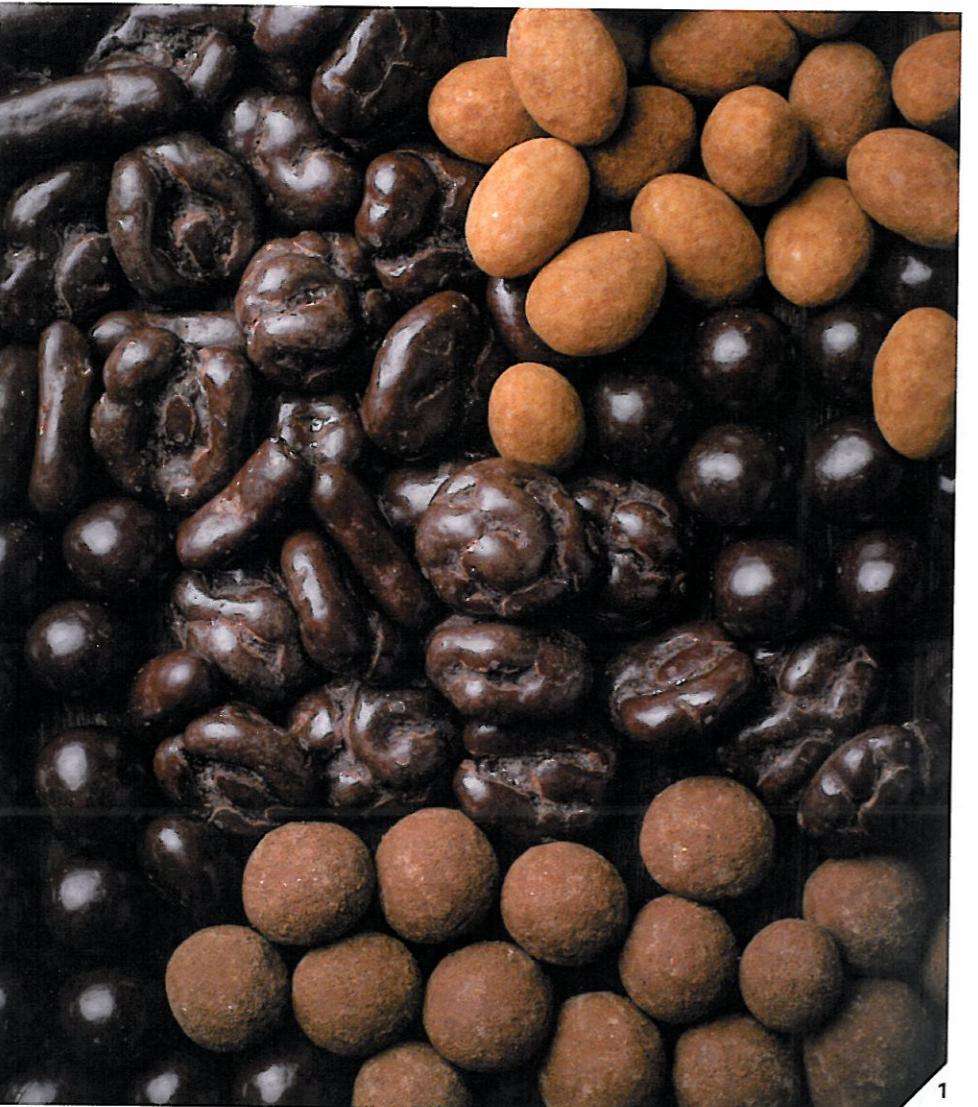
EGZEMPLARZ BEZPŁATNY
FREE COPY

ISSN 2353-0255

Amsterdam – raj pośród kwiatów

Amsterdam – a paradise
filled with flowers

CHWILA PRZYJEMNOŚCI NA WIOSNĘ



A moment of pleasure in spring

TEXT — Monika Giza
FOTO/PHOTO — Łukasz Giza

TEGOROCZNĄ WIOSNĘ POSTANOWILIŚMY ROZPOCZĄĆ... NA SŁODKO. WYRUSZYLIŚMY NA KRÓTKĄ WYCIECZKĘ W POSZUKIWANIU ZDROWYCH ŁAKOCI. TAK TAFLIŚMY DO DOTI — RODZINNEJ MANUFAKTURY OWOCÓW I ORZECHÓW W CZEKOŁADZIE. WE DECIDED TO START THIS YEAR'S SPRING ... SWEETLY. SO WE SET OUT ON A SHORT TRIP IN SEARCH OF HEALTHY SWEETS. THAT'S HOW WE FOUND DOTI — A FAMILY FRUIT AND NUT CHOCOLATE MANUFACTURER.

Smak tych niezwykłych drażek przypominał nam czasy studenckie i długie spacery po wrocławskim rynku, gdzie w jedynym sklepie ze słodyczami można było kupić na wagę orzechy laskowe w czekoladzie deserowej, sztandarowy produkt Doti.

PODBIJAJĄ ŚWIAT. Dorota i Mariusz Mroczkowscy założyli Doti w 1991 roku. Ich niewielki zakład produkcyjny znajduje się na obrzeżach Wrocławia, w Smolcu. Codziennie opuszczają go eleganckie torby i saszetki pełne ekskluzywnych słodczy. Ruszają do ponad 20 krajów, m.in. Niemiec, Danii, Szwecji, Wielkiej Brytanii, USA i Hiszpanii. — Pyszne i różnorodne smaki naszych wyrobów sprawiają, że mamy stałych klientów z całego świata — opowiada właścicielka. — Klientka z Ugandy przesyła nam lokalne ziarna kakao, które oblewamy czekoladą BIO. Nasze słodkości trafiają też do Dubaju. Wyroby Doti można kupić w wielu luksusowych sklepach czy ekskluzywnych domach handlowych nie tylko w Polsce, np. w samym sercu Wiednia, w delikatesach Julius Meinl. — Nie ma nas jeszcze w Harrodsie i w Galeries Lafayette — śmieje się pani Dorota. — To moje marzenie!

→ **Na wrocławskim lotnisku w strefie wolnocłowej w Baltona można spróbować słodczy Doti i zabrać ze sobą w podróż.**

JAK TO SIĘ ZACZĘŁO? Na początku lat 90. właściciele szukali pomysłu na przyszłe życie — chcieli stworzyć własną produkcję. O wyborze branży spożywczej zadecydowało wykształcenie — pani Dorota jest technologiem żywności. Z zaoszczędzonych funduszy stać ich było jedynie na małą produkcję słodczy. Zakupili miedziany bęben i zbiornik do rozpuszczania czekolady. Najpierw powstały orzechy laskowe w czekoladzie. Dziś firma produkuje ponad 30 smaków pysznych owoców i bakalii w czekoladzie. Są też ziarna kawy i nietypowe „Czekokulki Matcha”. — Lubimy eksperymentować. Robiliśmy wiele prób smakowych — mówi pan Mariusz. — Był czerwony pieprz w czekoladzie i marchewka kandyzowana. Parę pomysłów wyprzedziło swój czas. Dziś z ciekawzych smaków mamy jarzębinę, jagody goji oraz rabarbar, ale hitem pozostają migdały w białej czekoladzie z cynamonem.

NAJLEPSZE SKŁADNIKI. Owoce kandyzowane, takie jak wiśnie, truskawki, jabłka, agrest czy czarna porzeczka, pochodzą z krajowych upraw. Owoce suszone i bakalie z krajów południowych (daktyle, figi, rodzynki, mango i żurawina) oraz najważniejszy element — czekolada z Afryki Zachodniej — są dostarczane przez sprawdzonych producentów. Orzechy i migdały prażą się na miejscu tuż przed oblaniem czekoladą, aby przyjemnie chrupały. Dzięki trosce o wysoką jakość składników wyroby Doti mają ten sam, powtarzalny pyszny smak. Większość owoców obiera się czekoladą deserową o zawartości kakao 43%. Są też orzechy i migdały w czekoladzie mlecznej 32% i białej, często ze specjalnym dodatkiem — cynamonem, kokosem lub chili czy świeżo mieloną kawą.

RĘCZNA ROBOTA. W Manufakturze Doti większość prac wykonuje się ręcznie. Owoce i orzechy trafiają do miedzianych bębnów drażeciarzy, gdzie oblewane są czekoladą. Dzięki wirującemu bębnowi draże nie kleją się ze sobą.

The taste of these unusual dragees reminded us of student days and long walks through the Wrocław market, where in the only sweet shop you could buy hazelnuts in dessert chocolate, the leading product of Doti.

CONQUERING THE WORLD. Dorota and Mariusz Mroczkowscy founded Doti in 1991. Their small production plant is located on the outskirts of Wrocław, in Smolec. Elegant bags and sachets full of exclusive sweets leave it every day. They are sent to over 20 countries, among them, Germany, Denmark, Sweden, Great Britain, USA and Spain. — The delicious and diverse flavours of our products have attracted regular customers from around the world — says the owner. — A customer from Uganda sends us local Ugandan cane grains, which we pour into the BIO chocolate. Our sweets also go to Dubai. Doti products can be bought in many luxury stores and exclusive department stores not only in Poland, but also in the heart of Vienna, in the Julius Meinl delicatessen. — We are not yet in Harrods and Galeries Lafayette — Dorota laughs. — It's my dream!

HOW DID IT START? At the beginning of the 90s, the owners were looking for an idea for the future — and they wanted to create their own production. The choice of the food industry was decided through their studies — Dorota is a food technologist. With funds saved they could only afford a small sweets production. They bought a copper drum and a container for melting chocolate. At first, only hazelnuts were enrobed in chocolate. Today, the company produces over 30 flavours of delicious fruits and dried fruits in a chocolate glaze. There are also coffee beans and the intriguing Matcha Chocoballs. — We like to experiment. We did a lot of tasting tests — says Mariusz. — There was red pepper in chocolate and candied carrot. A few ideas were ahead of their time. Today we have rowanberries, goji berries and rhubarb with even more interesting flavours, leeks are mixed with almonds in white chocolate and cinnamon.

THE BEST INGREDIENTS. Candied fruits, such as cherries, strawberries, apples, gooseberries and blackcurrants, come from domestic crops. Dried fruits and delicacies from southern countries (dates, figs, raisins, mangoes and cranberries) and the most important element — chocolate from West Africa — are provided by reliable producers. Nuts and almonds are



WIOSENNY SERNIK Z HERBATĄ MATCHA I DOTI

SKŁADNIKI NA SPÓD:

♦ 120 g ciasteczek kakaowych lub zbożowych ♦ 30 g masła w temperaturze pokojowej lub roztopionego

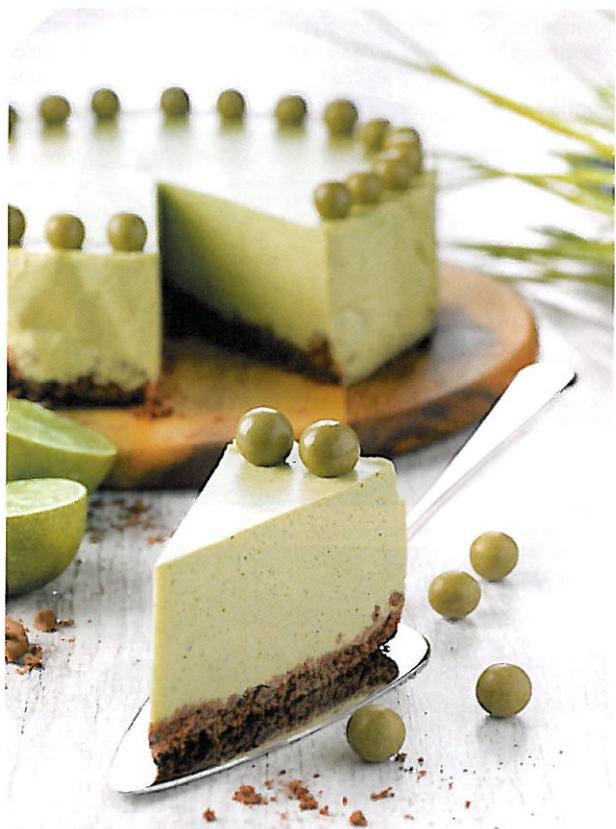
SKŁADNIKI NA MASĘ SEROWĄ:

♦ 250 g twarogu sernikowego ♦ 250 g serka mascarpone
♦ 250 ml śmietanki kokosowej 22% lub gęstego mleka kokosowego ♦ 1 łyżka zielonej herbaty matcha (proszku)
♦ 110 g cukru pudru ♦ 20 g żelatyny w proszku (5 łyżeczek) lub 5 listków żelatyny ♦ 60 ml wody ♦ skórka otarta z limonki plus sok z limonki plus sok

1. Ciasteczka pokrusz lub zmiksuj, dodaj roztopione masło. Formę o średnicy ok. 20 cm wyłoż papierem do pieczenia. Na jej spód wysyp masę ciasteczkową, wyrównaj i odstaw do lodówki na 30 minut.
2. Żelatynę zalej wodą, odstaw na 10 minut do napęcznienia. Podgrzewaj (nie gotuj), mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Zdejmij z palnika i pozostaw do przestudzenia. Śmietankę kokosową przełóż do małego garnuszka i podgrzej. Zdejmij z palnika, dodaj przesianą zieloną herbatą, zmiksuj blenderem – mieszanek powinna być gładka, pięknie zielona. Do jeszcze cieplej śmietanki dodaj żelatynę i dokładnie wymieszaj, by nie było grudek. Twarog zmiksuj z mascarpone do otrzymania gładkiej masy. Dodaj cukier puder, otartą skórkę z limonki i sok z limonki, zmiksuj. Na koniec dodaj mieszankę z zieloną herbatą i żelatyną, całość dokładnie zmiksuj. Masę serową przelej na schłodzony spód z ciasteczek.

Włóż do lodówki do stężenia, najlepiej na całą noc.

Udekoruj czekolatkami Matcha z Doti.



SPRING CHEESE WITH MATCHA TEA AND DOTI

INGREDIENTS FOR THE BASE:

♦ 120 g of cocoa or cereal cookies ♦ 30 g butter, at room or molten temperature

INGREDIENTS FOR CHEESE MIX:

♦ 250 g cheese curd cheese ♦ 250 g mascarpone cheese
♦ 250 ml coconut cream 22% or thick coconut milk ♦ 1 tablespoon of matcha green tea (powder) ♦ 110 g powdered sugar
20 g gelatine powder (5 teaspoons) or 5 gelatine leaves
60 ml of water ♦ skin peeled from 1 lime plus juice

1. Crumble or blend cookies, add melted butter. Form a diameter of approx. 20 cm with baking paper. Put many of the cookies on the bottom of the mold, align and leave in the fridge for 30 minutes.

2. Mix gelatine with water, leave to swell for 10 minutes. Heat (not cook), stirring, until the gelatin completely dissolves. Remove from the heat and leave to cool. Add coconut cream to a small pot and heat. Remove from the burner, add sifted green tea, blend with a blender – the mixture should be smooth, beautifully green. Add gelatine to the warm cream and mix thoroughly so that there are no lumps. Mix curd with mascarpone to obtain a smooth mass. Add powdered sugar, grated lime skin and lime juice, and blend. Finally, add a blend of green tea and gelatin, mix thoroughly. Pour the cheese mass onto the cooled base of the cookies. Put in the fridge to concentrate flavour, preferably overnight. Decorate with Doti's matcha chocoballs.

